

とっとり

ふるさと

たんけん 探検



平成30年10月19日

10月のとっとりふるさと探検は、鳥取港で水揚げされた

旬の「かれい」を紹介しします。

かれい

鳥取県は、漁獲量全国5位  
鳥取市は、購入量全国1位

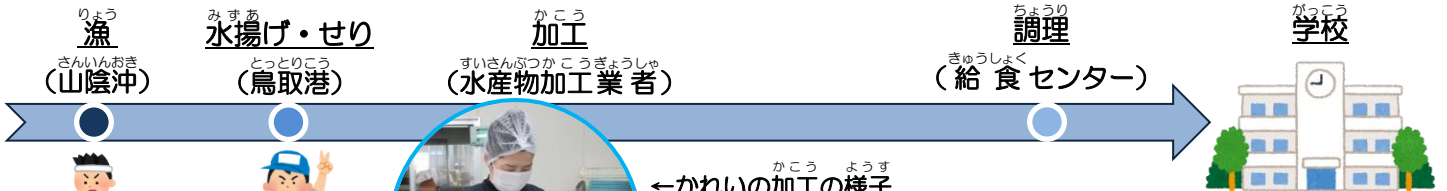
(農林水産省：平成29年 漁業・養殖業生産統計)  
(総務省：平成27～29年 家計調査)



鳥取港では、赤がれいや宗八がれい(えてがれい)などの種類が水揚げされます。かれいは、海底の砂の中に生息しているため、底引き網という漁法で漁をします。

鳥取市の学校給食は、かれいの加工を地元の業者にお世話になっています。

【給食にかれいが届くまで】



「せり」とは、魚市場で取り引きする魚の値段を決める方法。

加工場は、魚の鮮度を保つため、冬場でも氷や冷水を使い、暖房をつけずに作業します。

←かれいの加工の様子

鳥取港にある加工場では、多い日に8名で約5000匹をさばります。うろこや内臓をとり除き、切身や干物、フライなどに加工します。



かれいのから揚げ



地元で水揚げされた新鮮な魚を手作業で調理しています。おいしい魚が手に入られるのは、海が近い鳥取市ならではの特色です。地元の魚を給食ではもちろん、家庭でも味わってください。

取材させていただいた水産物加工業者の村上さん